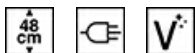


SFR9390X



Categorie	Verlaagd model 90x48 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reinigingssysteem	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709235840



Design

Design	Classici	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Inox	Deur	Met 2 horizontale stroken
Design	Plat	Handvat	Classici
Materiaal	Inox	Kleur handvat	Inox
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	Logo	In reliëf
Type glas	Eclipse zwart glas	Bedieningsknoppen	Classici
Kleur serigrafie	Zwart	Kleur bedieningsknoppen	Inox look

Bediening

Display	LCD	Aantal	2
Bediening	Bedieningsknoppen	bedieningsknoppen	

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	20

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Statisch + ventilator	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo: ventilator + circulaire + statisch	 ECO	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Geventileerde onderwarmte

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Rijzen
 Sabbath		

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Opties



Tijdsinstelling	Automatische in- en uitschakeling	Andere opties	Warmhoudfunctie, Eco light
Timer	Ja	Showroom demo optie	Ja
Timer	1	Snel voorverwarmen	Ja
Kinderbeveiliging	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	30 °C	Warmte onderbroken bij openen deur	Ja
Maximum temperatuur	280 °C	Opening deur	Standaard opening
Aantal kookniveaus	4	Deur	Koud
Dubbele ventilator	2	Uitneembare oven deur	Ja
Aantal lampen	2	Volledig glazen binnendeur	Ja
Type lamp	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W		
Verlichting bij opening deur	Ja	Totaal aantal ruiten	3

Onderwarmte - vermogen	1700 W	Soft Close scharnieren	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1200 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Grill - vermogen	1700 W	Koelleiding	Dubbel
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Circulatie - vermogen	1550 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	283x724x418 mm
Vermogen circulatie 2	1550 W	Temperatuurcontrole	Elektronisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A+	Energy consumption in forced air convection	2.63 MJ
Netto volume	85 l	Energieconsumptie in turbo functie	0.73 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1.10 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	3.96 MJ	Energie-efficiëntie Index	80,2 %

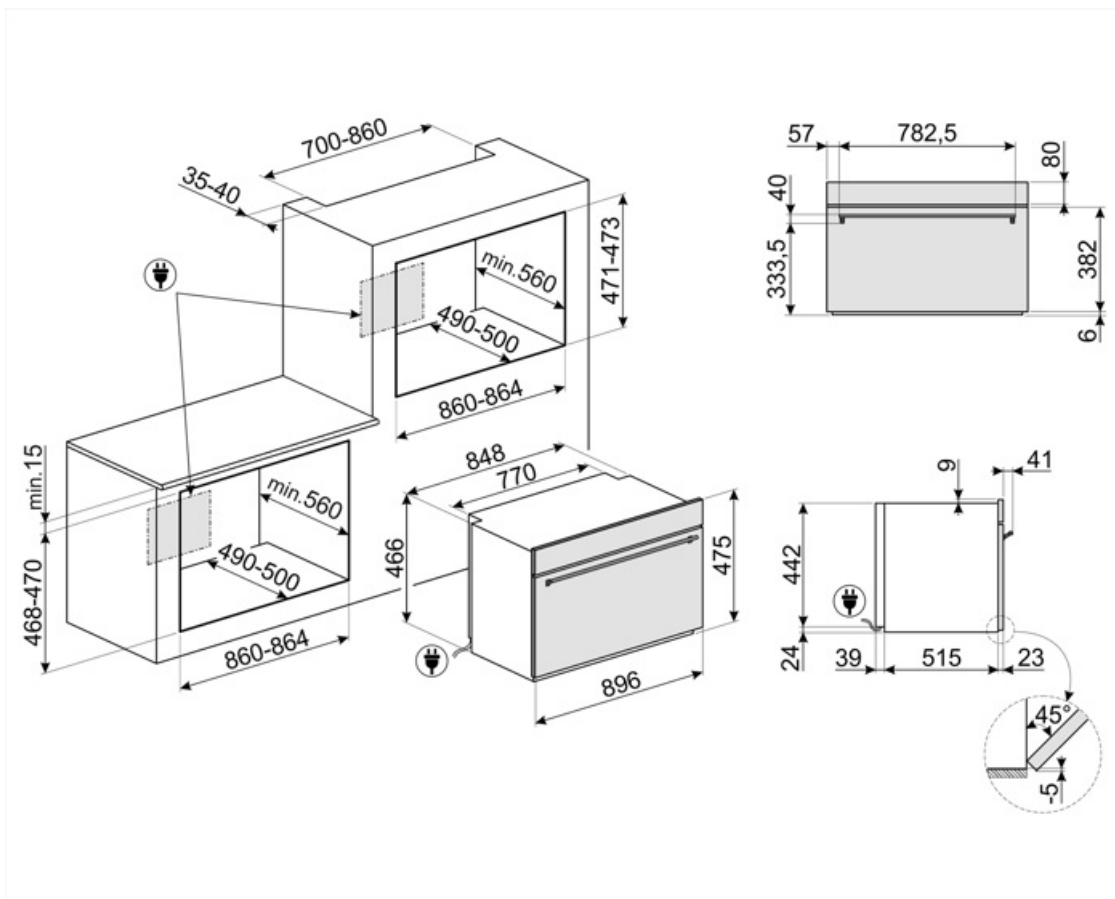
Meegeleverde accessoires



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3100 W		



Compatible Accessories



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails
(1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



GTP

Partially extractable telescopic guides
(1 level), suitable for traditional ovens.
Made in stainless steel, they
guarantee stability and facilitate the
smooth extraction of the trays.



PPR9

Refractory pizza stone without
handles. Squared shaped stone:
L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for
gas ovens, to be put on the griddle.

Symbols glossary

	A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.		Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
	Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS) After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.		Elektrische aansluiting
	Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking		Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.
	Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.		Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.

 Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
 Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.	 Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
 Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.	 Compact appliances with a height of 48 cm. Perfect solution to meet the functional requirements of kitchen sets of small height. Available in several types and in different styles.
 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.	 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt	 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
 Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted	 Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.
 SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.	 The oven cavity has 4 different cooking levels.
 Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.	 Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.
 Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.	 Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	